

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Tingkat perbedaan pencampuran susu sapi dengan pasta tomat berpengaruh terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar abu, total padatan, pH, total asam, uji likopen, aktivitas antioksidan, viskositas.
2. Berdasarkan uji organoleptik hedonik, *yoghurt* pasta tomat terbaik menurut panelis adalah perlakuan C dengan tingkat pencampuran 85% susu sapi : 15% pasta tomat dengan rata-rata tingkat kesukaan panelis warna sebesar 3,7, aroma 3,9, rasa 3,8, penampakan 3,8 dan homogenisasi 3,6. Hasil pengujian terhadap perlakuan C didapatkan hasil kadar protein 3,70%, kadar lemak 3,42%, kadar abu 0,59%, total padatan 20,71%, nilai pH 4,6, total asam 1,17%, likopen 32,72mg/100g, aktivitas antioksidan 43,87%, viskositas 31,03 dPas, total bakteri asam laktat $5,8 \times 10^8$ cfu/g, angka lempeng total $6,0 \times 10^8$ cfu/g dan aktivitas antioksidan IC₅₀ sebesar 817 ppm (tergolong sangat lemah).

5.2 Saran

1. Menentukan kemasan yang tepat pada produk merupakan hal yang penting untuk memperpanjang umur simpan produk *yoghurt*.
2. Menjaga sanitasi dan kebersihan selama pengolahan agar tidak menimbulkan kontaminasi mikroba yang tinggi dan dapat mengurangi mikroorganisme lain (pathogen) yang tumbuh.